

## UUTISET

# Kouluruuassa lopputulos ajaa alkuperän edelle

Kuntien tarjoamasta ruuasta noin kaksi kolmasosaa on kotimaista. Ruuan alkuperästä ei kuitenkaan juuri puhuta.

Suomessa syödään koulupäivinä yli 900 000 maksutonta kouluruoka-ateriaa. Vuonna 2010 tehdyn selvityksen mukaan kuntien tarjoaman ruuan raaka-aineista noin kaksi kolmasosaa oli kotimaisia.

Savon koulutuskuntayhtymä EkoCentrian Lähiruokaa ammatti-keittiöihin -hankkeen päällikkö **Sari Väänänen** uskoo, että tilanne ei ole kolmessa vuodessa muuttunut suuntaan tai toiseen. Hankintalaki rajoittaa kuntien mahdollisuutta käyttää kotimaisia raaka-aineita, sillä kilpailutuspyyntöön ei saa suoraan kirjoittaa, että tuotteen on oltava kotimainen. Sen sijaan esimerkiksi kasvialueen voi laittaa kriteeriksi.

”Kunnat haluavat neuvoja ja vinkkejä siihen, mitä kilpailutuspyyntöön pitää kirjoittaa, jotta he varmasti saavat kotimaisia tuotteita”, Väänänen kertoo.

”On kunnan etu kertoa, että suositaan kotimaista. Myös paikalliset yritykset hyötyvät, jos niiden tuotteita käytetään ja siitä kerrotaan.”

**Alkuperän tulisi olla näkyvässä**  
MTK:n ruokakulttuuriasiamies **Anni-Mari Syväniemi** on sitä mieltä, että ruuan alkuperän tulisi olla näkyvässä esimerkiksi ruokailustassa tai kunnan verkkosivuilla.

”Ruuan alkuperä on tärkeä. Se kertoo tarinaa siitä, mikä on ruuan laatu. Siitä selviää esimerkiksi se, kuinka paljon ruoka on matkustanut maailmalla. Alkuperän kertominen voisi olla yksi ruokakasvatuksen väline. Se saataisi nostaa ruuan arvostusta, koska se korostaisi, että ruualla on tekijä pellolta pöytään asti”, Syväniemi pohtii.

”Itse ajattelen, että onko se niin iso työ kertoa ruuan alkuperä. Ruuan pitäisi olla niin suuressa arvossa, että sen alkuperä halutaan tuoda esiin.”

Syväniemellä on selvä näkemys siitä, miksi kouluruuan alkuperä ei ole tiedossa.

”Kunnissa tulkitaan kilpailulainsäädäntöä aivan liian tiukasti ja tehdään päätökset hinta edellä. Aina ei saisi tuijottaa vain hintaa, vaan pitäisi ajatella myös ruuan laatua ja ravintoarvoja. Pahimmillaan kuntalaisten lautasilla tarjotaan ruokaa, jonka tuottaminen Suomessa olisi laitonta.”

”Luulen, että perimmäinen syy siihen, että alkuperää ei kerrota on se, että asiaa ei ole ajateltu. Piiloudumme kiireen taakse, vaikka asioita voisi tehdä toisin.”

**Tiedon hankkiminen työstä**  
Ammatti-keittiöosaajat ry:n toiminnanjohtaja **Marjut Huhtala** pitää kouluruuan raaka-aineiden alkuperän merkitsemistä lähtökohtaisesti hyvänä ajatukseen. Ongelmaksi vain saattaa muodostua se, että yksittäisen keittiön voi olla vaikea selvittää, mistä raaka-aineet tai eri tuotteiden ainesosat tulevat.

”Luulen, että tahtoa varmasti olisi, mutta käytännön toteutus saattaa olla vaikeaa, sillä pääsy tiedonlähteille voi olla työstä. Usein ainakin isompien kaupunkien ruokalistat on suunniteltu keskitetyksi, joten myös alkuperätietojen pitäisi tulla sieltä.”



Kouvolan keskuskeittiössä tehdään hieman alle 5 000 ruoka-annosta päivässä. Perjantaina siellä valmistettiin chili con carnen kasvisversiota, chili sin carnea, jota ruokapalvelutyröntekijä Anu Niemi annosteli tarjoiluautioihin.

”Jos vanhempien näkökulmasta ajattelee, ihannetilanne olisi, että ruuan alkuperä tiedettäisiin aina ja että kotimaisia raaka-aineista olisi käytetty aina, kun se on mahdollista”, Huhtala sanoo.

Hän pitää kuitenkin alkupe- rää tärkeämpänä lopputulosta eli valmista ruoka-annosta. ”Se, että ruoka maistuu kou- lulaisille ja ravitsemussuosi- tukset täyttyvät, on mielestäni oleellista. Toki paikallisuus on myös tavoiteltava arvo.”

**Tietoa alkuperästä arvostettaisiin**  
Suomen Vanhempainliiton toiminnanjohtaja **Tuomas Kurttila** pitää tärkeänä sitä, että vanhemmat ovat kiinnostuneita lastensa kouluruokailusta.

”Olen varma, että tietoa ruuan alkuperästä arvostettaisiin. Jo se olisi tärkeä viesti, että tieto olisi saatavilla. Se osoittaisi, että asiaa on mietitty. Kouluarki tarvitsee luottamusta herättäviä tekoja, ja tämä voisi olla yksi sellainen.”

Kuten Syväniemikin Kurttila näkisi kouluruuan alkuperän kertomisen osana ruokakasva- tusta. Hänen mukaansa se tuo kaupungistuvassa ympäristössä konkreettisesti esiin ruuan alku- perän. Asian julkituonti saataisi kuitenkin aiheuttaa ikäviä lie- veilmiöitä.

”Mitä enemmän tietoa an- ne- taan, sitä enemmän tulee kri- tiikkiä. Asia pitäisi suunnitella niin, että se ei ala toimia itseään ja hyvää lähtökohtaa vastaan”, Kurttila sanoo.



Lämpimän ruuan ohella Kouvolan keskuskeittiössä valmistetaan myös salaattia.

ANNIINA KESO

## Rajuin ukonilma jäi Suomen eteläpuolelle

Perjantain vastaiseksi yöksi en- nustetut ukkoset jäivät odotettua vaimummiksi. Kaikkein rajuinta salamointi oli Suomenlahdella ja Viron pohjoisosissa.

Suomessa paikannettiin per- jantaaamuun mennessä hieman alle 2000 maasalamaa. Kovim- mat salamatiheydet olivat itära- jan tuntumassa.

Ukkoskuuroalue sai aikaan pienen itään etenevän meteotsu-

namin Suomenlahdella. Meteot- sunameihin liittyä nopeita muu- tamen kymmenen senttimetrin vedenkorkeuden heilahteluita ja voimakkaita virtauksia.

Ilmatieteen laitoksen mukaan sää on tulevana viikonloppuna epävakainen ja viimeaikaista viileämpi. Etenkin maan etelä- ja keskiosassa esiintyy päivi- sin paikoin sadekuuroja ja mahdol- lisesti voi myös ukkostaa.

## Kouvolassa kotimaista suositaan, kun mahdollista

Kouvolassa Kymenlaaksossa kaiken kaupungin tarjoaman ruuan raaka-aineiden kilpai- lutuksen hoitaa hankintayk- sikkö yhdessä ruokapalvelujen asiantuntijoiden kanssa. Koti- maisia tuotteita suositaan niin paljon kuin mahdollista.

”Raaka-aineiden kriteerit ja laatu on tarkkaan määritelty. Jo tarjouspyynnössä kysymme tuotteen alkuperää. Mielestäni olemme tietoisia käyttämiem- me tuotteiden alkuperästä”, Kouvolan kaupungin ruoka- palvelupäällikkö **Auli Windt** sanoo.

”Hankintapäätöksessä pelk- kä hinta ei ratkaise. Tuotteen pitää täyttää tietyt laatuvaati- mukset tullakseen valituksi”, hän kertoo.

Kaupungissa on huomattu, että vanhemmat ovat kiinnos- tuneita kouluruuan alkuperäs- tä.

Tähän kiinnostukseen on myös vastattu.

”Koulujen vanhempai- nilloissa kerrotaan, mistä koululounaan eri osaset ovat peräisin. Lisäksi kaupungin verkkosivuilla on tietoa raaka- aineiden valintakriteereistä, ja kysymälläkin alkuperä selvi- ää. Vanhemmat ovat ottaneet tiedot vastaan mielellään, ja kyselyitäkin on tullut”, Windt kertoo.

### Kysyvälle vastataan

Pellon kunnassa Lapissa koulu- ja muidenkin ruokien raaka-aineet hankitaan yh- dessä Lapin keskussairaalan kanssa. Kunnan ravitsemis- päällikkö **Sari Jurva** kertoo, että he käyttävät niin paljon kotimaisia raaka-aineita kuin on mahdollista.

”Ainakin puolet kaikista raaka-aineista on kotimaisia. Kaikkea ei saa Suomesta, mut- ta erityisesti vihanneksissa pyrimme kotimaisuuteen.”

Pellossa ei toistaiseksi ole esillä tietoa kouluruuan alku- perästä, eivätkä vanhemmat sitä juurikaan ole kyselle.

”Tiedon saa kysymällä, mut- ta en pidä mahdolltomana, että tulevaisuudessa se olisi julki- sesti esillä”, Jurva pohtii.

ANNIINA KESO

## SEL: Kuluttajan oltava tarkkana leipähyllyllä

Suomen Elintarviketöyläisten Liitto (SEL) kehottaa kuluttajia olemaan tarkkana leipähyllyllä, jotta ostoskoriin ei vahingossa mene tuontileipää.

SEL sanoo tiedotteessaan, et- tä ulkomailta tuotuja leipomo- tuotteita pestään kotimaiseksi eli niitä myydään kotimaisuus- mielikuvalla.

Esimerkiksi Vaasan Isoäidin pitkot ja Saarioisten täytetyt Eväs-leivät ovat tuontituotteita Baltiasta, SEL kertoo.

Liitto huomauttaa myös, että kaupoissa paistettujen leipomo- tuotteiden ei välttämättä ole kotimaisia.

”Kuluttajan kannattaa aina tarkistaa, onko leipä tai leivon- naiset leivottu itse jauhoista paikan päällä kaupassa. Jos kyseessä on pelkkä paistopiste, jossa ei itse leivota, kannattaa kysyä, missä maassa raakapa- kasteet on valmistettu. Ne ovat nykyisin liian usein ulkomaista alkuperää”, SEL:n liittopuheen- johtaja **Veli-Matti Kunttonen** sanoo.



**Suurin osa kauppojen leivistä on kotimaisia. Paistopisteissä kypsyy kuitenkin myös ulko- maisia raakapakasteita.**

Leipuriliitto arvioi torstaina, että tuonnin osuus leipomo- tuotteiden markkinoista on täl- lä hetkellä jo jopa 20 prosenttia.

”Ostamalla kotimaisia leipo- motuotteita, varmistamme, että meillä on jatkossakin tuoretta leipää kaupoissa ja leipomoalan työpaikkoja ympäri Suomea”, Kunttonen toteaa.

**TUURE KIVIRANTA**  
SEL:n vetoomus, jolla suomalaisia yrityksiä vaaditaan luopumaan elintarvikkeiden kotimaiseksi pesusta, on osoitteessa [www.kotimaistaruokaa.fi](http://www.kotimaistaruokaa.fi)

## Oksa-messut haluaa Itä-Suomen Okraksi

### OUTOKUMPU (MT)

Konealan messuille on kysyn- tää, uskoo lämmitysjärjestelmiä toteuttavan Bio-Expert Oy:n **Petri Heikkilä**.

Heikkilä pakertaa parhaillaan Oksa 2013 -metsä- ja maatalous- messujen järjestelyiden parissa. Messut järjestetään ensimmäis- tä kertaa 23.-24.8. Outokum- mussa Pohjois-Karjalassa.

”Tavoitteena on onnistunut kaupallinen tapahtuma. Halu- amme messuille näytteilleaset- taji- ja, jotka tuovat koneita näy- tille. Kun koneet ovat fyysisesti paikalla, messuvieraat pääsevät tutustumaan tuotteisiin.”

Heikkilällä on 25 vuoden ko- kemus erilaisista alan messuis- ta. Oksa 2013 tavoittelee 1500 kävijää. ”Tavoittelemme pai- kalle ensisijaisesti maatalouden ammattilaisia.”

### Ei rihkamaa

Messut on otettu hyvin vastaan ja näytteilleasettajat ovat olleet kiinnostuneita tulemaan mu- kaan. ”Oma vahva kontaktiver- kosto on tuonut uskottavuutta tapahtumalle ja edesauttanut markkinointia”, sanoo Heikkilä.

Hän harmittelee, että Itä- Suomi on unohtettu mones- sakin mielessä, mutta etenkin maatalousalueena.

Kesän ja alkusyksyn mittaan on paljon tapahtumia ja messu- ja. Pällekkäisyyksiä on koitettu välttää ja ajankohta on yritetty ajoittaa niin, että peltotyöt eivät painaisi pahasti päälle.

”Etelästä tänne on kuitenkin turha odottaa tulijoita. Tämä on ensisijaisesti itäsuomalainen tapahtuma.”

Oksa-messuille ei rihkama- kauppiaita kysellä. ”Siitä pide- tään kiinni, että näytteilleaset- tajat liittyvät messujen aihealu- eeseen. Karkkikauppiaita on yksi”, kertoo **Tuula Heikkilä**, joka hoitaa paikkavarauksia.

Muun muassa pienkuorma- ajien, metsäkoneiden, traktorei- den, klapikoneiden ja lämmitys- laitteistojen myyjien lisäksi esi- merkiksi Suomen Metsäkeskus on lähtenyt mukaan messuille.

”Työnäytösten lisäksi järjes- tämme mahdollisuuden trakto- rien koeajopaikkaan.”

### Lähiruokaa tarjolle

Messut järjestetään metsästy- seura Erä-Okun metsästysma- jan ympäristössä.

Metsästysseura on toinen messujen järjestäjistä yhteis- työssä Bio-Expertin kanssa. Se vastaa talkoolaisineen muun muassa liikenteen ohjauksesta ja yleisestä siisteydestä messu- alueella.

”Pysäköinnin ja ravintolapal- veluiden mitoittaminen tulevat olemaan suurimmat haasteet, kun ollaan ensimmäistä kertaa järjestämässä tapahtumaa”, sanovat Tuula ja Petri Heikkilä.

Messuilla tarjotaan lähiruo- kaa, jota myydään myös messu- alueen torilla.

Tapahtuma on ilmainen.

SARI PENTTINEN

## Koulut avaavat ovensa

Opetus jatkuu kesäloman jäl- keen monissa peruskouluissa, lukioissa ja ammattikouluissa tänään tai huomenna.

Alkamisajoissa on jonkin verran vaihtelua kouluittain ja kunnittain. Esimerkiksi Rova- niemellä ja Jyväskylässä opetus alkoi jo viime viikolla.

Peruskoulunsa aloittaa tänä syksynä noin 60 000 lasta. Vii- me syksynä perusopetuksen op- pilaiden lukumäärän arvioidaan vähenevän noin 4 000 oppilaan

vuosivauhtia.

Suomessa kotiopetuksessa on Kotikouluverkoston mukaan noin 300 lasta. Tällöin vastuu opintojen järjestämisestä ja esi- merkiksi oppimateriaalin hank- kimisesta siirtyy huoltajalle.

### Peruskouluja kiinni sata vuodessa

Perusopetusta antavien koulu- jen määrän arvioidaan supistu- van noin sadan koulun vuosi- vauhtia. Koulujen väheneminen

koskee etenkin pieniä alle 50 oppilaan kouluja.

Lukioiden opiskelijamäärä on ollut tasaaisessa laskussa koko 2000-luvun. Opiskelijamäärän supistumiseen vaikuttaa ikäluo- kan pieneminen.

Opiskelijoiden määrä amma- tillisessa peruskoulutuksessa on kasvanut vähintään tuhan- nen opiskelijan vuosivauhtia viime vuoden arviota lukuunot- tamatta.

MT

MT